



L'Azienda Maresa

Nella valle del torrente Cigno, tra le colline del Basso Molise, circondata da frutteti, oliveti e vigneti, rifioriscono le antiche tradizioni gastronomiche di questa terra dalle origini antiche e dalla gente semplice, sapori genuini da ricette tramandate nel tempo: l'azienda Maresa ha origine in questo territorio di cui riscopre le tradizioni, le ricette ed i sapori, e li ripropone con la certezza e la garanzia di genuinità con la linea a marchio "Quarto dei Greci".

Cosa e come produciamo

La Maresa s.n.c. è un'azienda di produzione, trasformazione e conservazione di prodotti ortofrutticoli.

Produce ortaggi e frutta che trasforma in conserve alimentari tradizionali e tipiche come la passata artigianale di pomodoro o le confetture di frutta con pochissimo zucchero aggiunto, nel frantoio aziendale trasforma olive molisane in ottimo olio extra vergine di oliva.

I prodotti "Quarto dei Greci" sono ottenuti attraverso un processo produttivo esclusivamente artigianale, utilizzando materie prime selezionate e controllate con scrupolosa cura, sempre fresche e di provenienza certa.

La passione e la cura con cui ogni vasetto viene preparato e confezionato, il rispetto di tutte le norme previste nel settore alimentare, l'utilizzo di prodotti freschi senza aggiunta di conservanti, coloranti ed additivi, sono tutte garanzie di sicurezza per un consumatore attento e rivolto al meglio che il mercato può offrire.

Tutte queste caratteristiche fanno di questa linea di conserve una vera specialità alimentare.



Quarto dei Greci

*Conserve Alimentari Tradizionali
Olio Extra Vergine di Oliva*



Maresa s.n.c.

C.da Vigne, 27 - Ururi (CB)

Tel. e fax 0039 0874 831200

E-mail: info@quartodeigreci.it

Le Conserve Tradizionali

Da quando il pomodoro è arrivato sulle tavole italiane (intorno al 1500), la nostra cucina non ha saputo più rinunciare a questo prezioso e ricco vegetale.

Quello che vi proponiamo con le nostre conserve è un trionfo di sapore, profumo e consistenza. Solo ortaggi freschi e materie prime selezionate oltre alle sapienti mani delle nostre operatrici.

La passata di pomodoro, detta anche salsa, è una delle nostre produzioni prevalenti, fiore all'occhiello della gamma Quarto dei Greci, è confezionata in vasi di diverso formato per ogni esigenza familiare.

Altra specialità sono i nostri pomodori pelati, interamente lavorati a mano, posti in vasi di vetro completamente al naturale con la sola aggiunta di sale e basilico.

Ci sono poi i pomodorini di collina in salsa con basilico, perfetti per la preparazione di zuppe di pesce, pizzaiola o veloci paste al pomodoro.

I sughi pronti, altra specialità, sono preparati con la nostra passata di pomodoro, ortaggi freschi e olio extra vergine di oliva; da ricette tradizionali, mediante una cottura lenta che ne assicura il gusto e sapore.

I legumi pronti, di produzione locale, sono cucinati a fuoco lento in acqua e verdure. Sono ideali per preparare zuppe o da gustare come contorni aggiungendovi solo dell'extra vergine di oliva.

PRODOTTI:

- Passata tradizionale di pomodoro
- Pomodori pelati al naturale
- Pomodorini di collina
- Sugo pomodoro e basilico
- Sugo ai peperoni
- Sugo alle melanzane
- Sugo all'arrabbiata
- Sugo alla puttanesca
- Sugo del contadino
- Sugo alle olive
- Sugo ai funghi
- Sugo al tonno



L'olio Extra vergine di oliva

L'olio extra vergine di oliva è ottenuto dalla spremitura a freddo delle nostre olive. 100% olio italiano. Le varietà utilizzate sono la Gentile, il Leccino e la Peranzana. Le olive raccolte mediante brucatura a mano, sono lavorate nell'arco delle 24 ore dalla raccolta nel frantoio aziendale. La lavorazione è effettuata con macine in pietra e l'estrazione avviene a freddo senza aggiunta di calore o solventi, mediante un estrattore centrifugo.

L'extra vergine che si ottiene è di gusto fruttato medio, leggermente piccante con punte di amaro e note di erba, è posto in commercio in lattine o bottiglie di vetro. Può essere utilizzato in ogni tipo di ricetta, a crudo si esaltano al massimo le sue caratteristiche.

Altra nostra produzione peculiare è l'olio al limone che si ottiene dalla molitura contemporanea di olive e limoni nella giusta percentuale. È ideale come condimento per insalate, carne e pesce grigliati, bolliti e carni bianche. L'olio al limone è venduto in una esclusiva bottiglia da 250 ml.



PRODOTTI:

- Olio Extra Vergine di Oliva in bott. da lt. 0,25
- Olio Extra Vergine di Oliva in bott. da lt. 0,50
- Olio Extra Vergine di Oliva in bott. da lt. 0,75
- Olio Extra Vergine di Oliva in bott. da lt. 1
- Olio Extra Vergine di Oliva in Latt. da lt. 3
- Olio Extra Vergine di Oliva in Latt. da lt. 5
- Condimento a base di olio extra vergine di oliva e limoni in bottiglia da lt. 0,25

I Sott'olii In extra vergine di oliva

Sono la nostra specialità: invasiamo gli ortaggi della nostra terra lavorando solo prodotto fresco della nostra azienda. Ci siamo affidati a ricette tramandate da madre in figlia frutto della tradizione contadina. Conservare gli ortaggi sott'olio era infatti uno dei pochi sistemi per poter disporre di questi prodotti in periodi diversi dalla loro stagionalità. Ogni fase della preparazione è completamente artigianale, dalla mondatura degli ortaggi alla scottatura in aceto, l'invasamento e la copertura con olio extra vergine di oliva. Per garantire il massimo della sicurezza al consumatore tutti i prodotti sono pastorizzati. Il gusto dei nostri prodotti è deciso, il sapore dell'ortaggio è netto così come il profumo dell'olio ed il retrogusto dell'aceto. Non utilizziamo spezie e condimenti che alterino i sapori.

Sono perfetti per preparare esclusivi antipasti, come contorni e per arricchire insalate di pasta o di riso.



PRODOTTI:

- Gli Asparagi
- I Carciofi
- I Lampascioni
- I Pomodori secchi
- I Peperoncini farciti al tonno
- I Peperoncini farciti alle acciughe
- Involtini di pomodori secchi e tonno
- Involtini di melanzane grigliate e pomodori secchi
- Le Melanzane grigliate
- L'antipasto di verdure
- Le Zucchine grigliate
- Il Paté di carciofi
- Il Paté di asparagi
- La Giardiniera in agrodolce
- Le olive verdi "Bella di Cerignola".